

季節により若干メニューが変わる場合がございます。

※十月～三月の献立となります。

甘味 季節のフルーツ

御飯 もずく粥

香の物 三種

留 椀 伊勢海老赤出汁

進 肴 蒸し鮑と柿の黄味酢添え

焼 物 季節の魚の焼物

湯葉あんかけ

台の物 伊勢海老から揚げ

漁り火 牛肉陶板焼

お凌ぎ 土瓶蒸し

伊勢海老(二人に一尾)

お造り 鮪・鯛・鰹・カンパチ

前 菜 三品盛り

先 付 野菜スティック

食前酒 赤梅酒

舞会席【お献立】